



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA / FORMULARZ CENOWY

Dotyczy postępowania na usługę społeczną pt. „Sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych oraz cateringowych dla potrzeb Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie”

USŁUGI GASTRONOMICZNE i CATERINGOWE

TABELA nr 1 – przekąski zimne

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
PRZEKĄSKI			
1	Tartinki	100 g	14,00
2	Ryba w galarecie	100 g	15,00
3	pomidory z mozzarellą oliwą i ziołami	100 g	10,00
4	Kulki mięsne (wołowe, drobiowe, wieprzowe) w ziarnach	100 g	14,50
5	Kulki warzywne w ziarnach	100 g	10,00
6	Ryba po grecku	100 g	18,50
7	Śledzie w śmietanie	100 g	14,50
8	śledzie w oleju	100 g	14,50
9	Półmisek serów (wybór różnych gatunków) i wędlin (wybór różnych gatunków)	100 g	19,90
10	Tatar wołowy	100 g	24,00
11	Tatar z łososia	100 g	24,00
12	Półmisek warzyw (seler naciowy, ogórek świeży, marchew, papryka) z dipem czosnkowym/ziołowym	100 g	9,00
13	Tartaletki	100 g	14,00
14	Półmisek mięs pieczonych	100 g	19,50
15	Półmisek mięs wędzonych	100 g	19,50
16	Ptysie z musem z wędzonego pstrąga	100 g	14,00
17	Mini burgery	100 g	15,50
18	Wybór kanapeczek bankietowych na bagietce	100 g	18,00
Łączna wartość brutto:			288,40



TABELA nr 2 – dania grillowe

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
DANIA GRILLOWE			
1	Bigos/kapusta z suszonymi grzybami	250 g	15,00
2	Babka ziemniaczana	200 g	14,00
3	Karkówka marynowana w przyprawach	100 g	16,00
4	Szaszłyk z kurczaka	100 g	15,00
5	Szaszłyk wegetariański warzywny (cukinia, bakłażan, papryka, cebula)	100 g	9,50
6	Kaszanka z cebulą	100 g	10,00
7.	Boczek marynowany w ziołach	100 g	9,50
8	Kiszka ziemniaczana	100 g	10,00
9	Burger wołowy z pieczywem	1 szt.	22,00
10	Skrzydółka z grilla	100 g	12,00
11	Pstrąg z grilla	100 g	16,00
12	Grillowany ser feta z pomidorami i bazylią	1 porcja	14,00
13	Łosoś grillowany	100 g	24,99
14	Pstrąg wędzony gorącym dymem prosto z wędzarni	100 g	17,99
15	Żeberka wędzone barbecue z dymu olchowego	100 g	14,99
16	Kiełbasa swojska prosto z wędzarni	100 g	14,99
Łączna wartość brutto:			235,96

TABELA nr 3 – zupy

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
ZUPY			
1	Zupa lunch różne smaki (rosół z makaronem, ogórkowa, pomidorowa z ryżem/makaronem, żurek, barszcz ukraiński)	250 g	8,50
2	Zupa krem różne smaki (z białych warzyw, dyniowa)	250 g	12,95
3	Zupy gulaszowe, grzybowe (strogonov, krem z borowików)	250 g	16,95
Łączna wartość brutto:			38,40



TABELA nr 4 – mięso

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
MIĘSO			
1	Pulpety, zrazy, kotlety mielone	100 g	11,95
2	Kotlety schabowe panierowane	100 g	14,95
3	Kotlety z piersi kurczaka panierowane	100 g	14,95
3	Mięso z szynki wieprzowej w sosie	100 g	16,95
4	Roladki drobiowe	100 g	22,00
5	Roladki schabowe	100 g	22,00
5	Devolay z mięsa drobiowego	100 g	18,00
6	Udka drobiowe pieczone	1 szt.	12,00
7	Polędwiczka wieprzowa w sosie	100 g	29,95
8	Karkówka w sosie	100 g	14,50
9	Żeberka duszone	220 g	14,50
Łączna wartość brutto:			191,75

TABELA nr 5 – potrawy rybne

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
POTRAWY RYBNE			
1	Filet rybny panierowany		
	mintaj	100 g	24,95
	pstrąg	100 g	29,95
	dorsz	100 g	19,90
	sandacz	100 g	31,00
	halibut	100 g	34,95
	miruna	100 g	24,95
	morszczuk	100 g	24,95
2	Filet z łososia z grilla/smażony	34,95	34,95
Łączna wartość brutto:			225,60



TABELA nr 6 – potrawy mączne

		Jednostka miary porcja dla 1 osoby	Cena jednostkowa brutto w PLN
POTRAWY MĄCZNE			
1	Pierogi z farszem różne rodzaje		
	Pierogi z mięsem	200 g	19,95
	Pierogi z owocami (jagody, truskawki)	200 g	17,95
	Pierogi z białym serem	200 g	15,95
	Pierogi z kapustą i grzybami	200 g	16,95
2	Kluski śląskie,	10,00	10,00
3	Pierogi leniwe	10,00	10,00
4	Kopytka	10,00	10,00
5	Krokiety z mięsem	19,95	19,95
6	Krokiety z warzywami	17,95	17,95
7	Naleśniki z warzywami	17,95	17,95
8	Naleśnik z owocami	16,95	16,95
9	Naleśnik z twarogiem	17,95	17,95
10	Lasagne mięsna	21,95	21,95
11	Lasagne wegetariańska	400 g	21,95
12	Paszteciki z kapustą i pieczarkami	2 szt.	7,00
Łączna wartość brutto:			242,45

TABELA nr 7 – surówki i salatki

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
SURÓWKI I SALATKI			
1	Buraczki	100 g	7,00
2	Warzywa z wody, zasmażane	100 g	8,00
3	Mix zielonych sałat z dodatkami	100 g	10,00
4	Surówka typu coleslaw	100 g	7,00
5	Surówka tradycyjna z kapusty kiszonej	100 g	6,00
6	Surówka warzywna	100 g	7,00
Łączna wartość brutto:			45,00



TABELA nr 8 – dodatki

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
DODATKI			
1	Ryż, kasza	200 g	7,00
2	Frytki, ziemniaki pieczone	150 g	10,95
3	Ziemniaki z wody/pure	200 g	6,95
4	Sosy czosnkowy	50 g	2,00
5.	Sos vinegret	50 g	2,00
Łączna wartość brutto:			28,90

TABELA nr 9 – ciasta i desery

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
CIASTA I DESERY			
1	Ciasteczka kruche	100 g	8,50
2	Rogaliki nadziewane dżemem	100 g	10,50
3	Ciasto typu tortowe z kremem	100 g	12,00
4	Ciasto tradycyjne		
	sernik	100 g	11,00
	makowiec	100 g	10,00
	szarlotka	100 g	11,00
	z galaretką i owocami	100 g	10,00
4	Drożdźówka z nadzieniem	7,00	7,00
5	Paczek z dżemem z lukrem	1 szt.	7,00
7	Paczek bez nadzienia z cukrem-pudrem	1 szt.	7,00
8	Desery monoporcjowe (np. musy, panna cotta)	1 szt.	9,50
Łączna wartość brutto:			103,50

TABELA nr 10 – śniadania i kolacje

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
ŚNIADANIA I KOLACJE			
1	Boczek smażony	50 g	4,95



2	Jaja sadzone w majonezie	2 szt.	8,00
3	Jajecznica z 3 jaj	1 porcja	10,00
4	Omlet z warzywami z 2 jaj	1 porcja	12,00
5	Jogurt nie mniej niż 150 g naturalny lub owocowy	1 szt.	4,00
6	Dżem, miód, krem czekoladowy nie mniejsze niż opakowanie 25	1 szt.	2,00
7	Masło nie mniejsze niż opakowanie 10 g	1 szt.	1,50
8	Mleko 3,2%	200 ml	2,50
9	Napoje roślinne typu mleko (owsiane, sojowe, kokosowe, migdałowe)	200 ml	3,95
10	Mleko bez laktozy 3,2%	200 ml	3,95
11	Parówki z wody	100 g	7,50
12	Biała kiełbasa z wody	100 g	6,50
13	Frankfurterki smażone	100 g	8,95
14	Płatki śniadaniowe		
	typu granola	50 g	4,00
	kukurydziane	50 g	3,00
15	sery		
	Ser wędzony	50 g	7,00
	Ser żółty	50 g	5,95
	ser pleśniowy	50 g	9,50
	Serek topiony pakowany w trójkąci	1 szt.	2,00
16	Twaróg	3,95	3,95
17	Croissant	7,00	7,00
18	Bułka biała typu bułka poznańska	2,80	2,80
19	Bułka wieloziarnista	2,50	2,50
20	Pieczywo białe pszenne/żytnie	2,95	2,95
21	Pieczywo graham/wieloziarniste	3,20	3,20
22	Wędlina drobiowa	9,50	9,50
23	Kiełbasy (żywiecka, krakowska, piwna)	9,50	9,50
24	Pasty kanapkowe		
	Pasta kanapkowa z makreli z majonezem	50 g	4,50
	Pasta kanapkowa jajeczna	50 g	3,50
25	Warzywa: pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka	6,99	6,99
Łączna wartość brutto:			163,64



TABELA nr 11 – napoje

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
NAPOJE			
1	Herbata wybór smaków - herbata w torebkach, pakowana jednostkowo (owocowa, zielona, miętowa, biała, czarna earl grey)	1 szt.	5,00
3	Kawa	200 ml	6,90
4.	Kakao na mleku	200 ml	1,50
5.	Woda butelkowana gazowana i niegazowana	0,5 l	4,00
6.	Napoje słodkie gazowane (typu cola, fanta, sprite, pepsi)	0,5 l	7,00
7	Sok 100% owocowy (pomarańczowy, czarna porzeczka, grapefruit)	1,0 l	11,00
8.	Kompot ze świeżych owoców	200 ml	4,00
Łączna wartość brutto:			39,40

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych oraz cateringowych dla potrzeb Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

USŁUGI CATERINGOWE I RESTAURACYJNE

- 1) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił Zamawiającemu możliwość organizacji dowolnej uroczystości połączonej z konsumpcją w obiekcie Wykonawcy w miejscu do tego przeznaczonym (sala restauracyjna, sala bankietowa) oraz w innym miejscu jakie zostanie wskazane przez Zamawiającego w zleceniu.
- 2) Świadczenie usług cateringowych lub restauracyjnych będzie odbywało się sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy w ramach organizowanych spotkań przez Zamawiającego, na podstawie jednostkowego zlecenia w okresie obowiązywania umowy.
- 3) W jednostkowym zleceniu Zamawiający określi przed spotkaniem termin, liczbę godzin obsługi, miejsce, liczbę uczestników, zakres usługi cateringowej lub restauracyjnej.
- 4) Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania każdorazowo propozycji menu zgodnego z charakterem imprezy w trzech wersjach i przesłania go do Zamawiającego w celu ostatecznego zatwierdzenia.



- 5) Zamawiający każdorazowo, najpóźniej na 7 dni roboczych przed planowaną uroczystością przekaże Wykonawcy drogą elektroniczną (e-mail), ostateczną liczbę uczestników uroczystości.
- 6) Usługa cateringowa lub restauracyjna obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłków wraz z serwisem kelnerskim, zapewnieniem zastawy oraz innego wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia
- 7) W ramach usługi cateringowej lub restauracyjnej Wykonawca będzie świadczył następujące posiłki: śniadanie, obiad, kolację, uroczystą kolację, bankiet, ognisko (grill) lub imprezę okolicznościową.
- 8) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zorganizowania zimnych napojów, wody i soków we własnym zakresie bez ponoszenia jakiegokolwiek dodatkowej opłaty.
- 9) **Zamawiający informuje, że nie akceptuje jednorazowych sztućców, talerzy, kubków w przypadku organizowania usługi cateringowej. Wyjątek stanowi organizacja usługi cateringowej w plenerze.**
- 10) Wykonawca zapewnia, że posiada odpowiednie wyposażenie i zaplecze pozwalające na zorganizowanie eventu do 300 uczestników.
- 11) Wykonawca powinien posiadać auto do transportu cateringów, które zostało zaaprobowane przez SANEPID do tego celu działalności.
- 12) Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków ze świeżych produktów bez wykorzystywania półproduktów gotowych. Posiłki mają być przygotowywane od podstaw.
- 13) **W ramach usługi cateringowej/restauracyjnej Wykonawca zapewni:**
 - a. Przygotowanie, dowóz i podanie posiłków do miejsca, w którym będzie odbywało się spotkanie;
 - b. Zapewnienia sali restauracyjnej na co najmniej 90 osób;
 - c. przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – Dz. U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.);
 - d. świeże posiłki wysokiej jakości;
 - e. przygotowanie stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
 - f. świadczenia usług na zastawie ceramicznej lub porcelanowej;
 - g. dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania;
 - h. zapewnienie obsługi kelnerskiej;
 - i. zebranie naczyń oraz uprzątnięcie miejsca świadczenia usług.
- 14) Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usług objętych przedmiotem niniejszej umowy z najwyższą sumiennością i starannością, w sposób zapewniający pełną dyskrecję, z uwzględnieniem zawodowego charakteru prowadzonej działalności oraz z poszanowaniem interesów Zamawiającego, zgodnie z jej przeznaczeniem oraz zobowiązany jest do przestrzegania warunków określonych w opisie przedmiotu zamówienia.
- 15) Jednostkowe zlecenie będą składane w sposób następujący:



- 1) do 20 osób - minimum do 10 dni przed terminem świadczenia usługi;
- 2) od 21 do 60 osób - minimum do 20 dni przed terminem świadczenia usługi;
- 3) od 61 do 120 osób - minimum do 25 dni przed terminem świadczenia usługi;
- 4) od 121 osób - minimum do 30 dni przed terminem świadczenia usługi.
- 16) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia rezerwacji posiłków o nie więcej niż 20% osób, nie później niż na 1 dzień przed rozpoczęciem zlecenia.
- 17) Po wykonaniu każdego zlecenia strony sporządzą protokół odbioru potwierdzający należyte wykonanie usługi. Protokół odbioru powinien zawierać zestawienie obejmujące liczbę faktycznie wykorzystanych posiłków z rozbiciem na poszczególne posiłki.

OFERTA

USŁUGI CATERINGOWE I RESTAURACYJNE

CZĘŚĆ II – USŁUGI CATERINGOWE I RESTAURACYJNE	Cena brutto w PLN
TABELA nr 1 – przekąski zimne	288,40
TABELA nr 2 – dania grillowe	235,96
TABELA nr 3 – zupy	38,40
TABELA nr 4 – mięso	191,75
TABELA nr 5 – potrawy rybne	225,60
TABELA nr 6 – potrawy mączne	242,45
TABELA nr 7 – surówki i salatki	45,00
TABELA nr 8 – dodatki	28,90
TABELA nr 9 – ciasta i desery	103,50
TABELA nr 10 – śniadania i kolacje	163,64
TABELA nr 11 – napoje	39,40
Łączna wartość oferty brutto:	1603,00

Podpis Wykonawcy zgodnie zapisami SWZ